

Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur artisanale

Du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026

Cette formation est destinée aux futurs professionnels souhaitant préparer dans les meilleures conditions possibles la création/reprise d'un commerce.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Toute personne ayant un projet de création reprise d'une boucherie charcuterie traiteur artisanale	Aucun	2.100 € HT/Pers.	Didier FILLON, Formateur, expert en Excellence Professionnelle	Durée : 35 h Jour 1 : 9h30/17h30 Jours 2, 3, 4 : 8h30/17h30 Jour 5 : 8h30/12h30	ENSMV 37 Bd Soult 75012 Paris



Contenu pédagogique

1. L'environnement juridique

1 jour ½

Les différentes formes de sociétés et statuts
Le statut et la protection sociale du chef d'entreprise/conjoint
Les enjeux du bail commercial
Les assurances à souscrire pour couvrir les principaux risques
Les formalités propres à la création d'entreprise

2. L'environnement réglementaire

½ jour

La démarche RSE
La réglementation DGCCRF / Produits
La réglementation préfectorale-municipale / étalage voie publique /alcool
La réglementation applicable / système de caisse
Les affichages et registres obligatoires / administration et clientèle

3. L'environnement économique, fiscal et comptable

1 jour ½

Les ratios matières premières et la gestion des stocks
La gestion des frais de personnel
La lecture du bilan et compte de résultat
Les principaux indicateurs/ratios financiers
La TVA et les tableaux de bord
La trésorerie
Le plan financement
Les régimes fiscaux et obligations fiscales
Les solutions de financement de son projet

4. L'environnement RH / social applicable

1 jour ½

Les procédures d'embauche à respecter
Le contrat de travail, la CCN et les droits / devoirs incontournables
Les obligations et cotisations sociales
Les affichages et registres obligatoires
Le document unique d'évaluation des risques professionnels
La protection sociale, les garanties frais de santé et prévoyance



Objectifs

- Disposer des éléments essentiels pour comprendre les enjeux de la création ou de la reprise d'une boucherie, y compris les aspects financiers et opérationnels.
- Connaître les étapes clés du processus, ainsi que les erreurs courantes à éviter pour assurer le succès du projet.
- Réussir son projet en élaborant un plan d'action efficace pour l'installation et la gestion de la boucherie, en intégrant les aspects pratiques et réglementaires.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Formation en présentiel.
- Formateur qualifié QUALIOPI.
- Participation des partenaires de la CFBCT.
- Participation d'un représentant de la CFBCT et de chefs d'entreprises en exercice.
- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...).
- Réalisation d'un quizz / QCM initiale / finale des connaissances.
- Remise au stagiaire d'un support de cours et de modèles de documents.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid



📞 Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org